Stromboli

Meal Components: Vegetable - Red / Orange, Grains, Meat / Meat Alternate

Sandwiches, F-06

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Levadura seca activa (vea consejos especiales)		2 Cdas 1 1/2 cda	2 oz	1/4 tza 1 Cda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Para obtener mejores resultados, mantenga todos los ingredientes y utensilios de cocina a temperatura ambiente. 2. Disuelva la levadura seca en agua tibia. Deje reposar por 4-5 minutos. 3. Coloque la harina en un tazón de mezclar. Haga un hueco en el centro. 4. Vierta la levadura ya disuelta, el aceite, la sal y el azúcar en el hueco de la harina. Gradualmente, integre la harina usando el accesorio de amasar a velocidad baja. Continúe usando el accesorio de amasar. Amase por 15 minutos a velocidad
Agua Tibia (110°F)		3 tzas		1 cuarto gl 2 tzas	
Harina para todo uso fortificada	2 lb 10 oz	2 cuarto gl 2 tzas	5 lb 4 oz	1 gl 1 cuarto gl	
Aceite vegetal		1/4 tza		1/2 tza	
Sal		1 cda		2 cda	
Azúcar		2 Cdas	2 oz	1/4 taza	

5. Divida y dele forma a la masa. Para 50 porciones, haga una bola (14 oz) y 2 bolas (1 lb 12 oz cada una). Para 100 porciones, forme 5 bolas (1 lb 12oz cada una). Deje reposar por 20 minutos.

Albahaca seca	1 1/4 cdtas	2 1/2 cdtas
Orégano seco	1 cdtas	2 cdtas
Mejorana seca	1/4 cdtas	1/2 cdtas
Tomillo seco	1/8 cdtas	1/4 cdtas

6. Combine la albahaca, orégano, mejorana, y tomillo. Reserve para los pasos 7 y 8.

7. En una superficie ligeramente enharinada, extienda la masa. Estire cada bola de 1 lb 12 oz en un rectángulo de 24" x 16". Estire cada bola de 14 oz en rectángulo de 24" x 8".

Queso mozzarella bajo en calorías, en rodajas	3 lb 2 oz	3 cuarto gl 1/2 tza	6 lb 4 oz	1 gl 2 1/4 cuarto gl
---	-----------	---------------------	-----------	----------------------

8. Coloque capas de todos los ingredientes a lo largo en el centro, dejando 6" de la parte superior e inferior para poder doblar. Para un rectángulo de 24" x 16" use: 1ª capa- 10 oz de queso, 2ª capa- alrededor de 1/2 cucharadita de

Jamón de pavo bajo en calorías 5 lb 5 oz
(15% de contenido de agua)

10 lb 10 oz

9. Doble un tercio de la masa sobre el queso y el jamón de pavo. Coloque otra capa de queso, condimentos, y jamón de pavo sobre la masa doblada de la siguiente manera: Para un rectángulo de 24" x 16" use: 1ª capa- 10 oz de queso, 2ª capa- alrededor de

10. Doble el segundo tercio de la masa sobre la segunda capa de queso y jamón de pavo. Junte apretando las uniones sellando las terminaciones y la unión de encima. (Si desea puede rociar las terminaciones con un baño de huevo)

11. Usando un tenedor, perfora la parte superior de la masa a lo largo de punta a punta, repitiendo 4 líneas a lo ancho.

12. Coloque la masa preparada en bandejas para hornear (18" x 26" x 1") que han sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones, use 3 bandejas.

13. Permita que el stromboli crezca por 30 minutos.

14. Hornee hasta que la superficie esté ligeramente dorada: Horno convencional: 400°F por 30-35 minutos. Horno de convección: 350° F por 25-30 minutos. PCC: Caliente a 135°F o a

15. Retire del horno. Deje reposar por 15 minutos antes de cortarlo, para prevenir que el queso se derrame. Corte el stromboli a lo largo por la mitad y luego a lo ancho 10 veces (20 porciones). Corte cada mitad de stromboli a lo largo por la mitad y luego

16. PCC: Mantenga a 135° F o a mayor temperatura para servirlo caliente. Una porción equivale a una pieza.

Notas
<p>Consejos especiales: Para usar la levadura seca (instantánea), siga las instrucciones del fabricante.</p> <p>Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio 2014. La nueva estandarización está en curso.</p>

Serving	Yield	Volume
1 pieza provee el equivalente a 1 1/3 oz de carne/alternativa de carne, 1/8 taza de vegetales rojo/naranja, y el equivalente a 1 1/4 oz de granos.	<p>50 Porciones: 2 1/2 rollos de Stromboli alrededor de 10 lb 2 oz</p> <p>100 Porciones: 5 rollos de Stromboli alrededor de 20 lb 4 oz</p>	<p>50 Porciones: 50 piezas 2 bandejas</p> <p>100 Porciones: 100 piezas 3 bandejas</p>